

LittoLevure™ B52

La souche des conditions extrêmes

Caractéristiques : La souche B52 est une Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus) sélectionnée en Champagne sur Chardonnay pour ses excellentes caractéristiques fermentaires et sa résistance aux conditions de vinification extrêmes.

Aptitudes fermentaires

- Excellente force d'implantation
- Large spectre de températures de fermentation : 8-35 °C
- Rendement sucre / alcool : 16,2 g/l pour 1% alc./vol.
- Epuisement total des sucres
- **Remarquable tolérance à l'alcool : jusqu'à 18% alc./vol.**
- Faibles besoins azotés

Caractéristiques métaboliques

- Absence de production de composés soufrés
- Faible production de mousse
- Faible production d'alcools supérieurs
- Production d'acidité volatile généralement inférieure à 0,2 g/L.

Applications

Pour tous les types de vins obtenus en conditions difficiles

LittoLevure™ B52 est adaptée aux moûts à fort degré potentiel. Elle est idéale même pour les moûts les plus clarifiés, ou contenant des doses de SO_2 élevées.

Pour les vins blancs

LittoLevure™ B52 amplifie les caractéristiques variétales des cépages et participe à l'obtention de vins fins et typiques de leur terroir.

En curatif

Du fait de sa forte résistance à l'alcool (18%) et au SO_2, LittoLevure™ B52 est tout à fait adaptée aux reprises de fermentation (titre alcoométrique et teneur en SO_2 élevés). Voir notre protocole pour redémarrer une fermentation arrêtée.

Pour la prise de mousse

Particulièrement adaptée à la seconde fermentation (en bouteille selon méthode traditionnelle ou en cuve close.

Dose d'emploi :

- Vins tranquilles blancs et rouges : 10 à 20 g/hL
- Arrêts de fermentation : 30 à 40 g/hL
- Prise de mousse : 15 à 40 g/hL



Mode d'emploi :

- Incorporer, tout en agitant, LittoLevure™ B52 dans 10 fois son volume d'eau contenant 50 g/l de sucre à 35-38°C.
- Laisser gonfler pendant 20 minutes.
- La différence de température entre le levain et le moût ne devra pas dépasser 10°C : acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût (repos de 10 à 15 minutes après chaque apport)
- Incorporation du levain acclimaté dans la cuve.
- Pratiquer un remontage d'homogénéisation à l'air.

Conditionnement : Sachets sous vide de 500g et 10kg.

Conservation : Stocker dans un local frais (≤ 15°C) et sec.